

يتكون هذا الاختبار من (100) سؤال موضوعي من نوع الاختيار من متعدد، الإجابة عنها إجبارية. ظلل بقلم الرصاص بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى الإجابة الصحيحة في المكان المخصص لذلك في نموذج الإجابة المرفق.

إدارة المطاعم والمؤتمرات والمناسبات

1. يغطي Molten سطح الطاولة ، ويوضع أسفل المفروش من أجل :
- ا- تجميع فئات الطعام
ب- منع ترحلق المفروش
ج- حماية Waiter
د- جذب الزبون
2. يستخدمها Waiter لحماية يديه من الحروق ، وحماية أكمام الجاكيت ، وإزالة الفتات من على الطاولة:
- ا- Table Cloth
ب- Service Napkin
ج- Napkin
د- Molten
3. يعني مصطلح ملعقة الشوربة باللغة الإنجليزية :
- ا- Carving Knife
ب- Butter Knife
ج- Table Number
د- Soup Spoon
4. يعني مصطلح رقم المائدة باللغة الإنجليزية :
- ا- Carving Knife
ب- Table Number
ج- Butter Knife
د- Soup Spoon
5. يعني مصطلح مزهرية ورد باللغة الإنجليزية :
- ا- Sugar Tongs
ب- Dessert Spoon
ج- National Breakfast
د- Flower Vase
6. إن قائمة طعام لا تعطي الضيف فرصة الاختيار من بين أطباق ووجبات القائمة :
- ا- Alacarte
ب- Table D.hotes
ج- Menu
د- Dujour
7. هو الفطور البسيط والمحدد من قبل إدارة الفندق وغالباً ما يكون سعر الغرفة متضمناً إياه سواء أتناوله النزيل أم لم يتناوله.
- ا- الفطور الإنجليزي
ب- الفطور العربي
ج- الفطور الأمريكي
د- الفطور العالمي
8. الصحن الثالث ضمن قوائم طعام الغداء والعشاء عادة ما يتكون من :
- ا- الصلصات
ب- اللحوم
ج- الشوربات
د- المعجنات
9. عادة ما يتم اختيار ألوان الأزهار التي تزين الطاولة في المطاعم بحيث تتناسب مع :
- ا- الإضاءة في المطعم
ب- لون كرسي الجلوس
ج- مفروشات المكان
د- لون الطاولة

10. يعتبر نوعاً من العرض أمام الزبون ، وهو يستخدم لحفظ اللحوم أو الأسماك أو الطيور ساخنة لحين تقطيعها أمام الزبون .

ا- Carving Trolley -ب- Sweet Trolley

ج- Guerdon -د- Salad Trolley

11. في English Service المستحدثة يقوم بسحب الطعام من الإناء الكبير ويعرضه على الضيف ، ثم يصبه في صحنه.

ا- Waiter -ب- صاحب الدعوة

ج- Guest -د- رب العائلة

12. يتم تحديد أسعار قاعات الحفلات اعتماداً على

ا- نوع الحفلة -ب- حجم المنافسة في السوق

ج- كمية ونوعية الطعام -د- تصنيف الفندق

13. إن القدرة على التعامل مع الضيوف والعاملين والاهتمام بإيجاد الحوافز المناسبة لحفز طاقات العاملين وإنماء روح الفريق الواحد ، جميعها تعتبر من التي يجب أن يتمتع بها مدير الطعام والشراب.

ا- المهارات الإنسانية -ب- المهارات الفنية

ج- المهارات الإدارية -د- المهارات التقنية

14. ضمن أسلوب الخدمة على الطريقة الروسية فإنه يتم استخدام في تقديم الطعام .

ا- Trolley -ب- إناء خاص

ج- Silver ware -د- حافظة للأطباق

15. أخذت تنتشر بسرعة كبيرة في العالم ، ومعظم الناس الذين يتناولون الطعام خارج البيت يقصدون هذه الأنواع من المطاعم ، وتكون أسعار الخدمات فيها رخيصة والوجبات لذيذة .

ا- مطاعم التسلية -ب- مطاعم الخدمة السريعة

ج- المطاعم التقليدية -د- المطاعم العامة

16. من المهام الوظيفية Restaurant Manager والخاصة بإرضاء الضيوف، هي

ا- مساعدة الشيف في تحديد تكوينات قوائم الطعام

ب- إعداد جداول العمل اليومية

ج- التأكد من أن جميع العاملين على مستوى معين من النظافة

د- متابعة تجهيز متطلبات العمل اللازمة لإنجازه

17. إذا كانت قائمة الطعام تحتوي على أطعمة متنوعة ، ويختار الضيف منها ما يلائمه فهي تسمى.....

ا- Table D.hotes menu -ب- Menu

ج- Alacarte menu -د- Dujour menu

37. 2. I'm _____ sorry. I will send someone up to clean it immediately.
- a- terribly b- faithfully
c- sincerely d- horribly
38. The electrical instruments are _____. Therefore, they can't be operated by children
- a- modern b- smart
c- tidy d- child-proof
39. You should confirm your _____ a month before you come to Aqaba because summer is the high season here.
- a- receipt b- account
c- reservation d- cheque
40. This room is _____. Someone should have dusted it.
- a- filthy b- clean
c- tidy d- empty

صحة الغذاء في الفنادق وسلامته

41. تعرف في أي عملية تصنيعية بأنها تلك المراحل من التصنيع التي يؤدي عدم التحكم فيها بدقة إلى حدوث أخطار غير مقبولة من ناحية سلامة وصحة الغذاء المُصنَّع.
- ا- عملية حفظ الغذاء
ب- نقاط التحكم الحرجة
ج- عملية تصنيع الغذاء
د- نقاط الضعف والقوة
42. من القواعد الذهبية لإعداد الطعام
- ا- انتاج الطعام بكميات كبيرة
ب- عدم ترك الطعام في جو المطبخ أكثر من ثلاث ساعات
ج- رش المبيدات باستمرار في المطبخ
د- تناول الطعام فور طبخه
43. إن نظام يعتبر أعلى مرحلة من مراحل ضمان (توكيد) الجودة Quality assurance في أي شركة تعمل في مجال التصنيع الغذائي.
- ا- نقاط التعادل
ب- الجودة الشاملة
ج- HACCP
د- البسترة السريعة
44. هو العلم الذي يبحث العلاقة بين الغذاء وجسم الكائن الحي .
- ا- علم التغذية
ب- علم الأغذية
ج- تغذية المجتمع
د- التغذية العلاجية

- 45 ----- هي التغذية التي تزود الجسم بجميع ما يحتاجه من العناصر الغذائية .
- ا- الحمية
ب- التغذية المتوازنة
ج- العناصر الغذائية
د- التغذية العلاجية
- 46 المجموعة الأولى والتي يستعان بها في تخطيط الغذاء الكامل ضمن المجموعات الغذائية الخاصة هي:
- ا- الأغذية المدعمة للمناعة
ب- أغذية الوقاية والحماية
ج- الأغذية التي تمد الجسم بالطاقة
د- أغذية البناء والتعويض
- 47 إن غراماً واحداً من الدهون ينتج عنه ----- كالوري من الطاقة .
- ا- 9,3
ب- 3,9
ج- 4,1
د- 1,4
- 48 لقد لوحظ بأن نقص الفلور في مياه الشرب يؤدي إلى زيادة معدل حدوث ----- .
- ا- التهاب الأسنان
ب- تساقط الشعر
ج- تبقع الأسنان
د- نزف اللثة
- 49 يكون الماء ----- وزن الجسم .
- ا- نصف
ب- ثلاثة أرباع
ج- ربع
د- ثلثي
- 50 سرعة نمو الطفل في سن المدرسة من 6-12 سنة تكون ----- .
- ا- سريعة
ب- بطيئة
ج- متوسطة
د- متناقصة
- 51 الأغذية المعرضة للتلف السريع هي التي تتميز باحتوائها على نسبة مرتفعة من ----- .
- ا- الرطوبة
ب- السكريات
ج- البروتينات
د- الأكسجين
- 52 يجب تعليب الفواكه الطازجة لمدة لا تزيد عن ----- بعد قطفها .
- ا- 12-24 ساعة
ب- 24-38 ساعة
ج- 24-48 ساعة
د- 24 ساعة
- 53 بستره الحليب بالطريقة البطيئة تتم بواسطة تسخينه لدرجة ثم تثبيت الحرارة بصورة مستمرة لمدة 30 دقيقة.
- ا- 70,8 مئوية
ب- 107 مئوية
ج- 104,4 مئوية
د- 62,8 مئوية

54 نكهة الغذاء عبارة عن ----- .

- ا- شكله ولونه
ب- مزيج للطعم والرائحة
ج- مزيج للقوام واللزوجة
د- لمعان قوامه

55 هي المواد الأولية التي يزودنا بها الغذاء ، ولا يمكن ان تُصنَّع داخل الجسم أو أنها تُصنَّع بكميات غير كافية.

- ا- الغذاء
ب- المواد الغذائية
ج- العناصر الغذائية
د- صحة الأغذية

56 هو الغذاء المناسب للأفراد وفقاً لحاجتهم الحقيقية ، وفي ظروف بيئتهم البيولوجية والاجتماعية والاقتصادية.

- ا- الغذاء الكامل
ب- الغذاء الصحي
ج- الغذاء الجيد
د- الحمية

57 هو الفيتامين الذي له صلة شديدة بسلامة الخلايا الجلدية والأغشية المخاطية .

- ا- فيتامين D
ب- فيتامين B2
ج- فيتامين B1
د- فيتامين A

58 يستفاد من تقدير الوزن النوعي للحليب للكشف عن -----

- ا- نسبة الدهون فيه
ب- مقدار الطاقة التي ستحرر
ج- نسبة البروتينات فيه
د- مقدار الماء المضاف له

59 المواصفة القياسية للغذاء هي وثيقة فنية معترف بها رسمياً تتضمن الصفات ----- للسلعة .

- ا- الوراثة
ب- الكيمائية
ج- الشخصية
د- المناخية

60 تقتصر غالبية أعمال منظمة UNESCO على ----- .

- ا- الأمومة والطفولة
ب- التدريب والتربية
ج- تمويل المشاريع الغذائية
د- التنمية الزراعية

مبادئ إدارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية

61 يصنف الموظفون العاملون في المنشأة ضمن جميع المناصب في:

- ا- الموارد البشرية
ب- الموارد المالية
ج- الموارد المادية
د- القيمة المتاحة

62 يعتبر التعامل السلوكي السوي مع الأفراد العاملين تحت إدارة المدير في المنشأة من :

- ا- سوء التخطيط
ب- صفات الإداري الناجح
ج- اختيار العاملين
د- الموظفين في الإدارة الوسطى

63. يتم تحديد أساليب وطرق العمل التي سينفذها الموظفون والإدارات من خلال :

- أ- التخطيط
- ب- الوقاية
- ج- التوظيف
- د- دقة العمل

64. اقتصر مفهوم إدارة الموارد البشرية على إدارة عمل الفلاحين في الزراعة في عصر :

- أ- ما قبل الثورة الصناعية
- ب- قبل الحرب العالمية الثانية
- ج- في بداية الثمانيات
- د- في العصر الحديث

65. من عناصر النشاط لصناعة السياحة والذي يعتبر الأهم هو :

- أ- النقل
- ب- أماكن الإقامة
- ج- الإستراحات
- د- التسهيلات

66. من العوامل المحددة لعملية التخطيط للموارد البشرية في الفنادق هو :

- أ- عوامل الجذب
- ب- التسويق
- ج- حجم الفندق
- د- البنية التحتية

67. تعتبر من الخصائص الواجب أن يمتاز بها الهيكل الوظيفي في الفنادق :

- أ- التكامل الوظيفي
- ب- استقطاب الموظفين
- ج- المحسوبية
- د- الواسطة

68. من المصادر التي يمكن الحصول من خلالها على الموارد البشرية للعمل في الفنادق:

- أ- التسويق
- ب- الجامعات
- ج- المصانع
- د- البحث والتخطيط

69. من محددات العمل في المجال الفندقي والسياحي :

- أ- العامل الوظيفي
- ب- العامل القانوني
- ج- العامل الوقائي
- د- العامل الديني

70. يعرف بأن ترك الموظفين لوظائفهم في الفندق بحرية أو بطريقة طوعية أو ؟

- أ- التعيين
- ب- دوران العمل
- ج- التوثيق
- د- الحوافز

71. من طرق تقويم أداء الموظفين في المنشآت الفندقية والسياحية :

- أ- الإختبار
- ب- التدريب
- ج- الحوافز
- د- إنهاء العمل

72. من عناصر التدريب الأساسية في صناعة الضيافة :

- أ- الوقت
- ب- الرقابة
- ج- المعلومات والمعارف
- د- رضى الضيوف

73. من عيوب التدريب الجماعي في العمل :

- ا- الخبرات
ب- لا يشمل الجميع
ج- المرونة
د- عدم الدقة

74. يتم تحديد مستوى الرواتب في الفنادق بناء على :

- ا- الوضع المالي للفندق
ب- عدد الفنادق
ج- الجودة
د- الرقابة

75. إمكانية توثيق جميع بيانات ومعلومات الموظف، هي من مهام :

- ا- نظام الحوافز
ب- قسم الموارد البشرية
ج- الرقابة
د- التخطيط

76. من أنظمة الحوافز المعنوية في الفنادق :

- ا- التدريب
ب- رفع معدل الراتب
ج- المخالفة
د- التقاعد

77. هو نظام حاسوبي لإدارة المشاريع الفندقية الضخمة :

- ا- Excel
ب- I- tack
ج- Windows
د- Opera

78. توفير بيئة آمنة في المنشآت الفندقية هي من أهداف :

- ا- برامج الخدمات الصحة والمهنية
ب- برامج التدريب
ج- برامج الحاسوب
د- برامج العمل

79. مصطلح (HIGIEN) يقصد به:

- ا- الدقة في العمل
ب- السرعة في الخدمة
ج- النظافة الشخصية
د- تطبيق القواعد

80. من أسباب حوادث وإصابات العمل :

- ا- سرعة الخدمة
ب- بيئة العمل
ج- عدد المكاتب
د- الهيكل التنظيمي

اللغة الفرنسية في الفنادق و السياحة

81. JeSandra .

- a- m appelle
b- t appelles
c- s appelle
d- m appelles

82.tu habites ?

- a- qui
b- ou
c- que
d- quand

